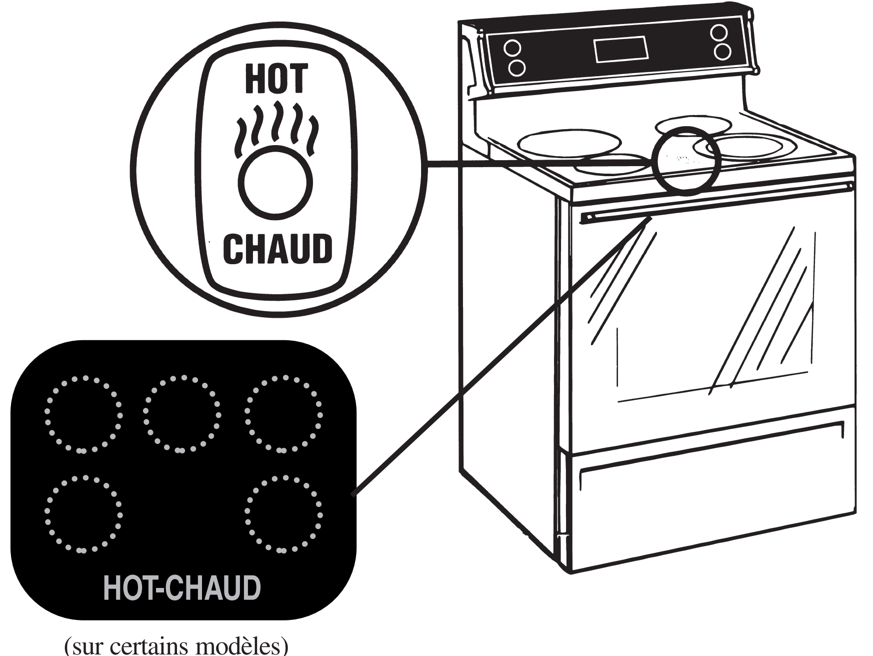
ÉLÉMENTS RAYONNANTS

Éléments rayonnants

Votre surface de cuisson en vitrocéramique est pourvue d'éléments rayonnants. Leur fonctionnement peut sembler différent de celui des éléments tubulaires auxquels vous êtes habitué. Pour faire fonctionner, appuyez sur le bouton de contrôle de l'élément de la surface de cuisson correspondant à l'élément sélectionné et tournez-le à la température désirée. Les éléments rayonnants s'allument et s'éteignent afin de maintenir une température constante. Vous remarquerez que vos éléments rayonnants semblent s'allumer pour ensuite s'éteindre. Ce FONCTIONNEMENT CYCLIQUE DES ÉLÉMENTS EST NORMAL et ne signifie pas que votre cuisinière est défectueuse.

Voyant des éléments de surface

- Un voyant de fonctionnement sur le tableau de commande de la cuisinière s'allume lorsqu'un des éléments de la surface de cuisson fonctionne.
- Lorsqu'un élément de surface est réglé à une température élevée, l'élément devient rouge en quelques secondes.
- Un voyant de « SURFACE CHAUDE » brille avec éclat lorsqu'un élément rayonnant fonctionne. Lorsque vous éteignez l'élément, ce voyant demeure allumé jusqu'à ce que la surface de cuisson ait suffisamment refroidi.

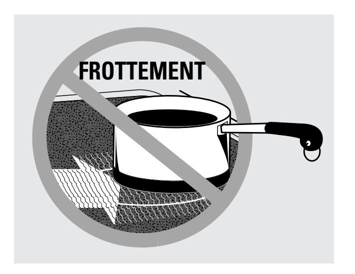


(sur certains modèles)

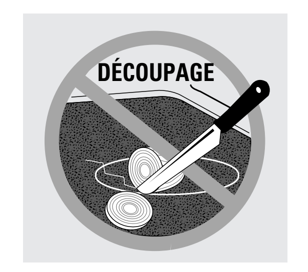
- S'allume lorsque l'élément de surface est chaud.
- Demeure allumé même lorsque l'élément est éteint.
- Brille avec éclat jusqu'à ce que la surface de cuisson ait suffisamment refroidi (environ 120°).

Entretien de votre surface de cuisson

Exemples de situations qui peuvent endommager votre nouvelle surface de cuisson à rayonnement et annuler la garantie du fabricant. Veuillez vous rappeler :







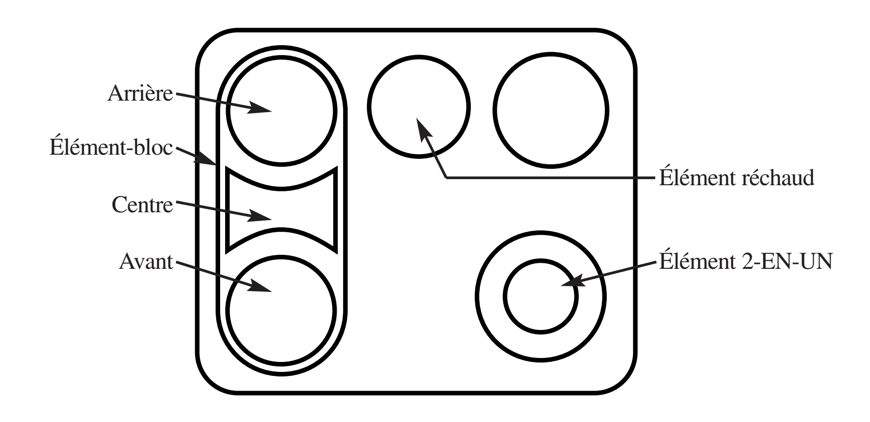


1. NE glissez PAS les casseroles sur la surface.
2. NE cuisez PAS directement sur la surface.
3. N'utilisez PAS la surface de cuisson comme une planche à découper.
4. N'échappez PAS d'objets sur la surface à rayonnement.

Pour plus de renseignements sur le bon usage de votre surface à rayonnement, veuillez vous référer au Guide d'utilisation et d'entretien.

N° de pièce 350A4545P035 Rev. 2
N° de catalogue 31-21100

SURFACE EN VERRE *(sur certains modèles)*



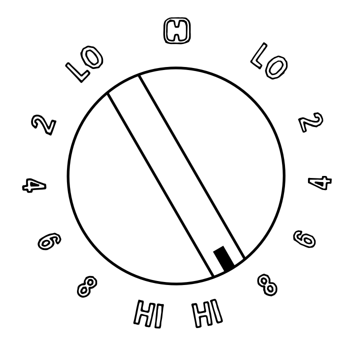
ÉLÉMENT « 2-EN-UN »

Élément « 2-EN-UN » (sur certains modèles)

L'élément « 2-EN-UN » de certains modèles est commandé entièrement par le bouton de contrôle de la surface de cuisson.

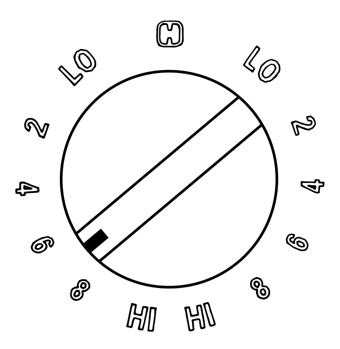
Pour utiliser l'élément « 2-EN-UN » du centre

- poussez le bouton de contrôle de l'élément double et tournez-le *dans le sens des aiguilles d'une montre*, à la température désirée.
- le centre de l'élément s'allumera et s'éteindra afin de maintenir la température sélectionnée.
- notez que la température *maximale* se trouve dans le *bas* du cadran.



Pour utiliser l'élément « 2-EN-UN » complet

- poussez le bouton de contrôle de l'élément double et tournez-le *dans le sens contraire des aiguilles d'une montre*, à la température désirée.
- l'élément complet s'allumera et s'éteindra afin de maintenir la température sélectionnée.
- notez que la température *maximale* se trouve dans le *bas* du cadran.



« ÉLÉMENT-BLOC »

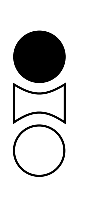
«Élément-bloc » (sur certains modèles)

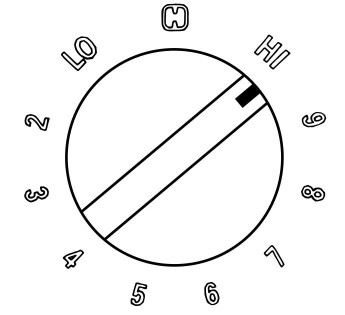
L' « élément-bloc » est un élément unique qui peut être utilisé de quatre façons différentes pour accroître la flexibilité de cuisson.

- élément arrière
- élément avant
- élément avant et centre
- élément arrière, centre et avant

Pour utiliser l'élément arrière de l' « élément-bloc »

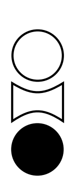
- poussez le bouton de contrôle situé en haut à gauche et tournez-le à la température désirée.
- l'élément arrière s'allumera et s'éteindra afin de maintenir la température sélectionnée.
- notez que la température *maximale* se trouve dans le *haut* du cadran.

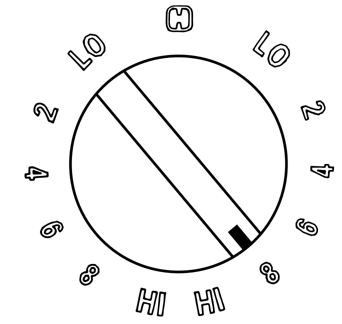




Pour utiliser l'élément avant de l' « élément-bloc »

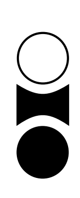
- poussez le bouton de contrôle situé en bas à gauche et tournez-le *dans le sens des aiguilles d'une montre* à la température désirée.
- l'élément avant s'allumera et s'éteindra afin de maintenir la température sélectionnée.
- notez que la température *maximale* se trouve dans le *bas* du cadran.

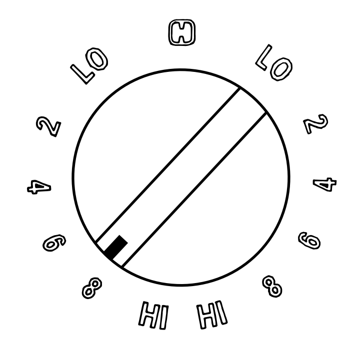




Pour utiliser les éléments avant et centre de l' « élément-bloc »

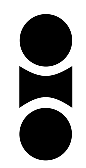
- poussez le bouton de contrôle situé en bas à gauche et tournez-le *dans le sens contraire des aiguilles d'une montre* à la température désirée.
- les éléments avant et centre s'allumeront et s'éteindront afin de maintenir la température sélectionnée.
- notez que la température *maximale* se trouve dans le *bas* du cadran.





Pour utiliser tous les éléments de l' « élément-bloc »

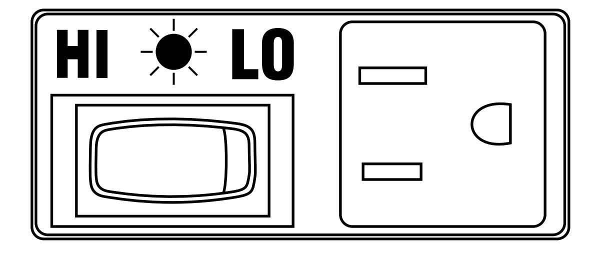
- poussez le bouton de contrôle situé en haut à gauche et tournez-le à la température désirée pour l'élément arrière.
- poussez le bouton de contrôle situé en bas à gauche et tournez-le *dans le sens contraire des aiguilles d'une montre* à la température désirée pour les éléments avant et centre.
- les trois éléments de l' « élément-bloc » s'allumeront et s'éteindront afin de maintenir la température sélectionnée

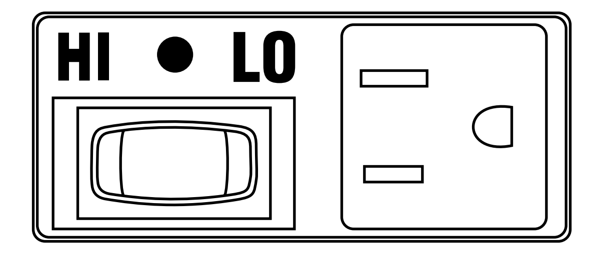


ÉLÉMENT RÉCHAUD

Élément réchaud (sur certains modèles)

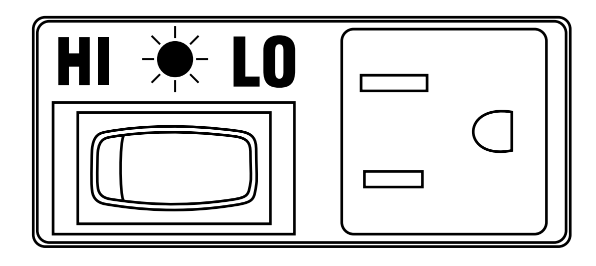
Certains modèles sont également dotés d'un élément réchaud à deux degrés de chaleur situé à l'arrière au centre de la surface en verre. Cet élément peut être utilisé pour garder la nourriture au chaud, faire fondre le beurre, etc.

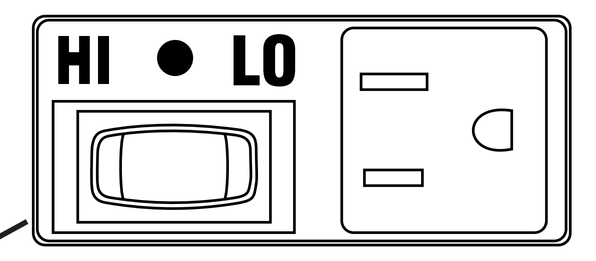




Pour régler l'élément réchaud à la température « élevée »

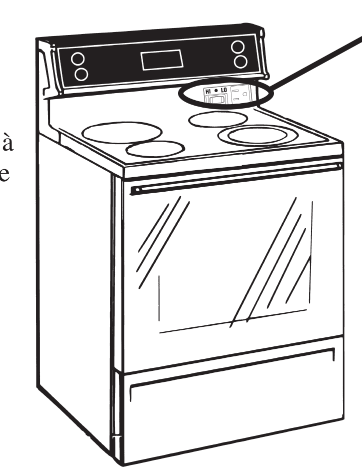
- appuyez sur le côté gauche (vis-à-vis de « HI ») de l'interrupteur à bascule à 3 positions situé à droite du tableau de commande de la surface en verre.
- le voyant situé directement au-dessus de l'interrupteur à bascule s'allume pour indiquer que l'élément réchaud est sous tension.
- l'élément réchaud chauffe mais ne luit pas ou ne devient pas visible.
- le voyant de « surface chaude » à l'avant de la surface en verre s'allume et demeure allumé tant que l'élément réchaud est chaud.
- pour éteindre l'élément réchaud, replacer l'interrupteur à bascule à la position du centre. Le voyant situé directement au-dessus de l'interrupteur à bascule s'éteint.
- le voyant de « surface chaude » à l'avant de la surface en verre demeure allumé tant que l'élément réchaud, ou tout autre élément est chaud.





Pour régler l'élément réchaud à la « basse » température

- appuyez sur le côté droit (vis-à-vis de « LO ») de l'interrupteur à bascule à 3 positions situé à droite du tableau de commande de la surface en verre.
- le voyant situé directement au-dessus de l'interrupteur à bascule s'allume pour indiquer que l'élément réchaud est sous tension.
- l'élément réchaud chauffe mais ne luit pas ou ne devient pas visible.
- le voyant de « surface chaude » à l'avant de la surface en verre s'allume et demeure allumé tant que l'élément réchaud est chaud.
- pour éteindre l'élément réchaud, replacer l'interrupteur à bascule à la position du centre. Le voyant situé directement au-dessus de l'interrupteur à bascule s'éteint.
- le voyant de « surface chaude » à l'avant de la surface en verre demeure allumé tant que l'élément réchaud, ou tout autre élément est chaud.



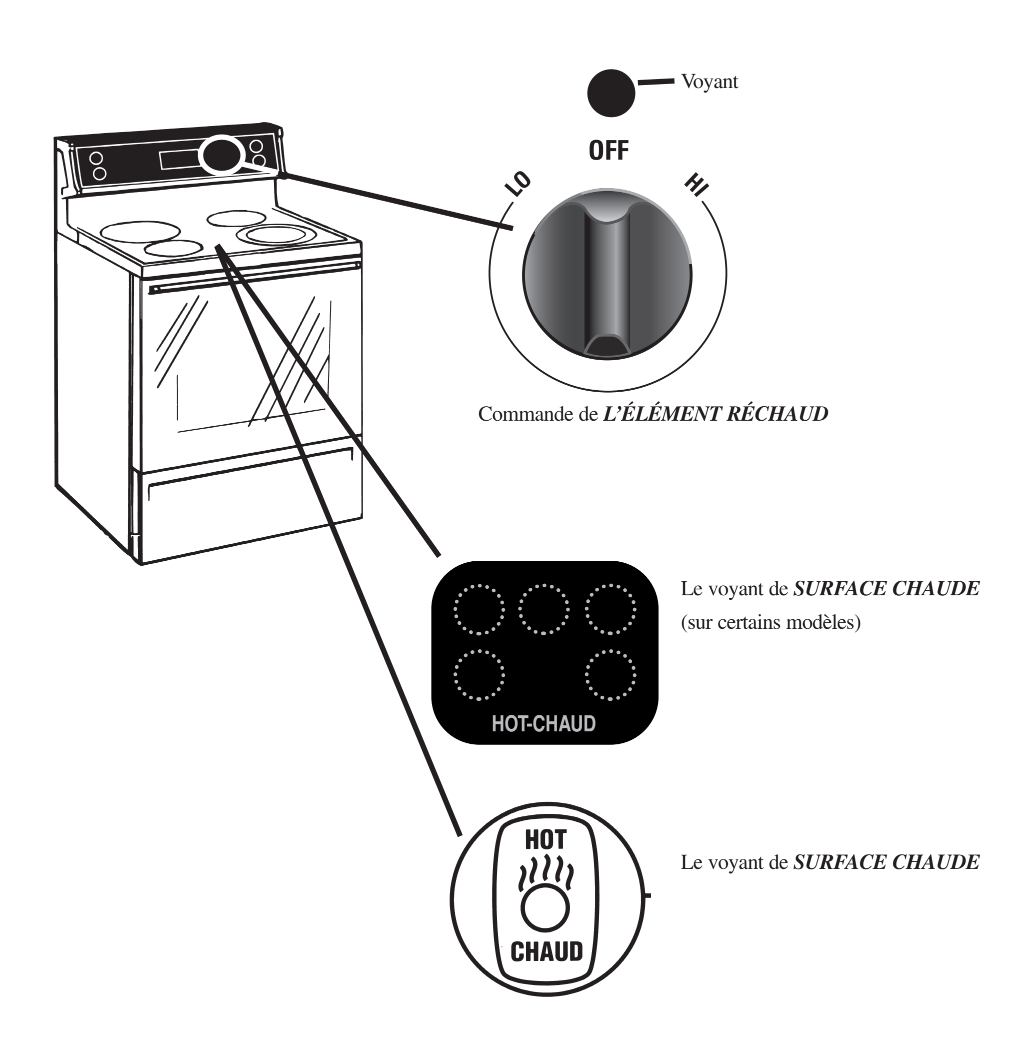
ÉLÉMENT RÉCHAUD

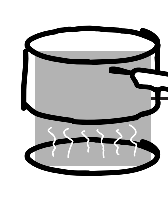
Élément réchaud (bouton de commande rotatif) (sur certains modèles)

Certains modèles sont également dotés d'un élément réchaud HI-LO situé à l'arrière au centre de la surface en verre. Cet élément peut être utilisé pour garder la nourriture au chaud, faire fondre le beurre, etc.

Pour mettre l'élément réchaud sous tension

- poussez et tournez le bouton de commande à la température désirée.
- le voyant situé au-dessus du bouton de commande s'allume, et demeure allumé jusqu'à ce qu'on éteigne l'élément.
- l'élément réchaud chauffe mais ne luit pas ou ne devient pas visible.
- le voyant de « surface chaude » à l'avant de la surface en verre demeure allumé tant que l'élément réchaud, ou tout autre élément est chaud.





ÉLÉMENTS DE SURFACE RAYONNANTS

Utilisez des ustensiles de la dimension appropriée - choisissez un ustensile à fond plat, suffisamment grand pour couvrir l'élément de cuisson. L'utilisation d'un ustensile trop petit expose une portion de l'élément à des contacts directs et peut enflammer les vêtements. L'utilisation d'ustensiles de cuisson de la bonne dimension améliora également le rendement.

- Ne laissez jamais les éléments de surface sans surveillance lorsqu'ils sont réglés à de hautes températures. Les aliments renversés peuvent fumer et la graisse peut s'enflammer.
- Certains types seulement d'ustensiles en verre, céramique, terre cuite ou émaillés conviennent pour la surface de cuisson; les autres peuvent se briser en raison des brusques changements de température.
- Pour réduire les risques de brûlures et d'incendie causés par les matières inflammables et les renversements, tournez toujours la poignée des ustensiles de cuisson vers le centre de la cuisinière, en évitant de la placer au-dessus d'un élément adjacent.
- Éteignez toujours l'élément avant d'enlever l'ustensile de cuisson.
- Éteignez toujours la hotte lorsque vous faites flamber des aliments.
- Prenez garde lorsque vous touchez la surface de cuisson. La surface en verre retient la chaleur après que les commandes aient été éteintes.
- Surveillez attentivement les aliments lorsque vous les faites frire à un réglage élevé ou moyen.
- Les aliments à frire doivent être aussi secs que possible. Le givre sur les aliments surgelés ou l'humidité des aliments frais peuvent faire bouillonner l'huile qui risque de déborder de la casserole.
- Utilisez le moins de gras possible pour la friture légère ou la grande friture. Des renversements peuvent se produire lorsqu'on ajoute les aliments à une casserole trop pleine de gras.
- Si vous utilisez plus d'un type d'huile ou de graisse pour la friture, remuez-les bien ensemble avant de les faire chauffer ou pendant qu'ils fondent lentement.
- Faites toujours chauffer les matières grasses à feu doux, et surveillez-les constamment.
- Utilisez un thermomètre de cuisson pour la grande friture lorsque cela est possible, afin d'empêcher que l'huile fume.
- Évitez d'égratigner la surface de cuisson en verre. Les instruments pointus, anneaux ou autres bijoux, ainsi que les rivets sur certains vêtements peuvent égratigner la surface en verre.
- Ne faites pas fonctionner l'élément rayonnant si le verre est brisé. Les éclaboussures ou les produits nettoyants peuvent pénétrer à l'intérieur de la surface de cuisson brisée et créer un risque de choc électrique. Si votre surface de cuisson en verre est endommagée, communiquez immédiatement avec un technicien qualifié.
- Ne tranchez pas d'aliments sur la surface en verre.
- Ne placez ou n'entreposez pas d'articles qui peuvent fondre ou s'enflammer sur la surface de cuisson en verre, même lorsqu'elle ne fonctionne pas.
- Soyez prudent lorsque vous placez des cuillères ou d'autres ustensiles sur la surface de cuisson lorsqu'elle fonctionne. Ils peuvent devenir chauds et causer des brûlures.
- Nettoyez la surface de cuisson avec prudence. Si vous utilisez une éponge ou un chiffon humides pour essuyer une éclaboussure, prenez garde aux brûlures causées par la vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des émanations nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude.

  REMARQUE : Nous vous recommandons d'éviter d'essuyer la surface jusqu'à ce qu'elle ait refroidi et que les voyants se soient éteints. Les éclaboussures de substance sucrée font exception. Veuillez vous référer à la section *Nettoyage de la surface de cuisson en verre*.
- Lorsque la surface de cuisson est froide, utilisez seulement la crème nettoyante recommandée pour la nettoyer.
- Pour éviter d'endommager la surface de cuisson, n'appliquez pas de crème nettoyante sur la surface en verre lorsqu'elle est chaude.
- Après le nettoyage, utilisez un chiffon sec ou un essuie-tout pour enlever tous les résidus de crème nettoyante.
- Ne placez pas de papier d'aluminium ou de contenants en plastique ou autres objets sur la surface de cuisson chaude.
- Lisez et suivez les directives et mise en garde sur les étiquettes des emballages de crème nettoyante.

Utilisation des éléments de cuisson.

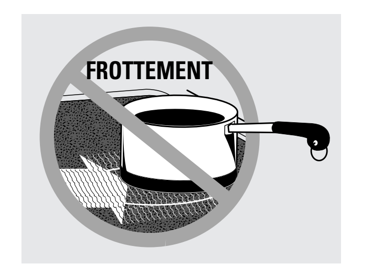
D'un bout à l'autre de ce guide, les caractéristiques et l'apparence peuvent varier selon le modèle.



Ne cuisez jamais directement sur la surface. Utilisez toujours un ustensile de cuisson.



Placez toujours la casserole au centre de la surface de cuisson.



Au sujet des éléments rayonnants...

Des surfaces de cuisson se trouvent sous la surface en verre lisse de votre cuisinière.

REMARQUE : *Lorsque vous utiliserez votre surface de cuisson pour la première fois, vous sentirez une légère odeur. Cette odeur est normale et est causée par le chauffage de pièces neuves et de matériaux isolants; elle disparaîtra en peu de temps.*

Les surfaces de cuisson suivent un cycle de marche-arrêt pour maintenir le réglage choisi.

Vous pouvez placer un ustensile de cuisson chaud sur la surface en verre froide en toute sécurité.

Même après que les éléments aient été éteints, la surface de cuisson en verre retient assez de chaleur pour continuer la cuisson. Pour éviter que vos aliment soient trop cuits, retirez les casseroles des éléments lorsque les aliments sont cuits. Évitez de placer des objets sur les éléments jusqu'à ce qu'ils aient complètement refroidi.

Ne glissez pas les ustensiles de cuisson sur la surface de cuisson car vous pourriez égratigner le verre - le verre est traité contre l'abrasion, mais n'est pas à l'épreuve des égratignures.

- *Les taches d'eau (dépôts calcaires) peuvent être enlevées à l'aide de la crème nettoyante ou de vinaigre non dilué.*
- *L'utilisation de nettoyant pour les vitres peut laisser un film iridescent sur la surface de cuisson. La crème nettoyante enlèvera cette décoloration.*
- *Ne rangez pas d'articles lourds au-dessus de la surface de cuisson. Il peuvent tomber sur la surface de cuisson et l'endommager.*
- *Ne tranchez pas d'aliments sur la surface de cuisson.*

Limiteur de température

Chaque élément de surface rayonnant est doté d'un limiteur de température.

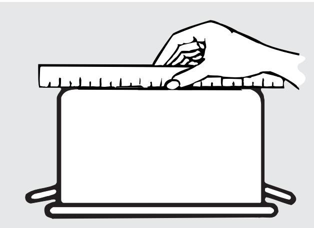
Le limiteur de température empêche la surface en verre de devenir trop chaude.

Le limiteur de température peut éteindre les éléments pour une période si :

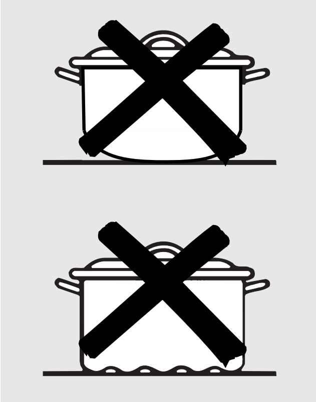
- *La casserole est vide.*
- *Le fond de la casserole n'est pas plat.*
- *La casserole est décentrée.*
- *Il n'y a pas de casserole sur l'élément.*

Choix des ustensiles de cuisson.

Les renseignements qui suivent vous aideront à choisir les ustensiles de cuisson qui donneront de bons résultats avec votre surface de cuisson en verre.




Vérifiez que le fond des ustensiles de cuisson est plat à l'aide d'une règle droite.




Les ustensiles au fond arrondi, courbé, strié ou gauchi ne sont pas recommandés.

Acier inoxydable :

Recommandé

Aluminium :

Épais recommandé

Bonne conductivité. L'aluminium laisse parfois sur la surface de cuisson des résidus qui ressemblent à des égratignures. Ceux-ci peuvent être enlevés si la surface est nettoyée immédiatement. En raison de son point de fusion peu élevé, il n'est pas recommandé d'utiliser l'aluminium mince.

Fond en cuivre :

Recommandé

Le cuivre laisse des résidus qui ressemblent à des égratignures. On peut les faire disparaître si la surface de cuisson est nettoyée immédiatement. Toutefois, ne laissez pas ces ustensiles chauffer à vide. Le métal surchauffé peut coller à la surface de cuisson. Les ustensiles en cuivre surchauffés laissent des résidus qui peuvent tacher la surface de cuisson de façon permanente s'ils ne sont pas nettoyés immédiatement.

Fonte recouverte d'émail vitrifié :

Recommandé

On recommande ces ustensiles lorsqu'ils sont totalement recouverts d'émail vitrifié. On recommande la prudence avec les ustensiles en fonte non totalement recouverts d'émail vitrifié uni car ils peuvent égratigner la surface en vitrocéramique.

Vitrocéramique :

Non recommandé

Rendement médiocre. Peut égratigner la surface.

Grès :

Non recommandé

Rendement médiocre. Peut égratigner la surface.

Conseils pour la mise en conserve :

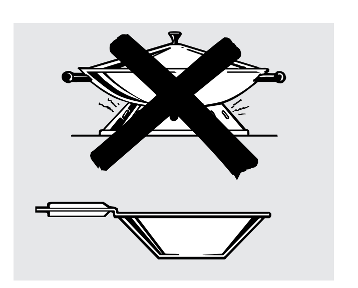
Assurez-vous que votre marmite couvre le centre de l'élément.

Utilisez des marmites à fond plat.

Utilisez des recettes de source sûre.

Lorsque vous faites des conserves, faites attention aux brûlures de vapeur ou de chaleur.

Pour des conseils plus détaillés sur la mise en conserve, veuillez vous référer au Guide d'utilisation et d'entretien.



Utilisez un wok à fond plat.

Cuisson à l'aide d'un wok

Nous vous recommandons d'utiliser un wok à fond plat en vente chez votre marchand préféré.

N'utilisez pas de wok avec un support de wok.

N'utilisez pas de wok à fond arrondi. Vous pourriez vous brûler gravement si le wok bascule.

Nettoyage de la surface de cuisson en verre.



Nettoyez votre surface de cuisson après chaque renversement.

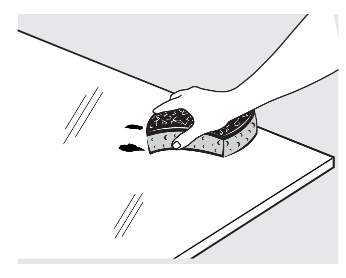
Nettoyage régulier

Pour nettoyer la surface de cuisson en verre, utilisez **SEULEMENT** la crème nettoyante Cerama Bryte®. Les autres crèmes peuvent ne pas être aussi efficaces.

Pour entretenir et protéger la surface de votre nouvelle surface de cuisson en verre, suivez les étapes suivantes :

1. Avant d'utiliser votre surface de cuisson pour la première fois, nettoyez-la avec la crème nettoyante. Cela vous permettra de protéger la surface et rendra les nettoyages plus faciles.
2. L'usage quotidien de la crème nettoyante sur la surface de cuisson vous aidera à lui garder son apparence neuve.
3. Agitez bien la crème. Appliquez quelques gouttes de la crème directement sur la surface de cuisson.
4. Utilisez un essuie-tout ou une éponge pour nettoyer toute la surface de cuisson.

***REMARQUE :** Il est très important de NE PAS utiliser la surface de cuisson avant qu'elle ait été nettoyée à fond.*

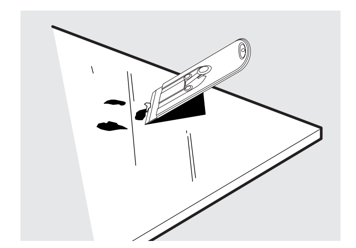


Éponge à récurer tout usage Scotch-Brite®

Pour la saleté brûlée

***MISE EN GARDE :** Des DOMMAGES peuvent se présenter sur la surface en verre si vous utilisez des tampons à récurer autre que l'éponge BLEUE à récurer tout usage Scotch-Brite® de 3M.*

1. Laissez la surface de cuisson refroidir.
2. Étendez quelques gouttes de Cerama Bryte® sur toute la région des résidus brûlés.
3. À l'aide de l'éponge à récurer, frottez la région où se trouvent les résidus, en appliquant une pression si nécessaire.
4. S'il reste des résidus, répétez les étapes précédentes au besoin.
5. Pour une protection supplémentaire, après que tous les résidus aient été enlevés, polissez la surface complète avec Cerama Bryte® et un essuie-tout.



Vous n'endommagerez pas la surface si vous maintenez le grattoir un angle de 45¡.

Pour la grosse saleté brûlée

1. Laissez la surface de cuisson refroidir.
2. Étendez quelques gouttes de Cerama Bryte® sur toute la région des résidus brûlés.
3. Tenez le grattoir à un angle de 45° contre la surface en verre et grattez la saleté. Il sera nécessaire d'appuyer davantage sur le grattoir à lame pour enlever les résidus.
4. À mesure que vous grattez, gardez une petite quantité de crème sur les résidus.
5. Après l'utilisation d'un grattoir à lame, utilisez l'éponge à récurer pour enlever tout résidu.
6. Pour une protection supplémentaire, après que tous les résidus aient été enlevés, polissez la surface complète avec Cerama Bryte® et un essuie-tout.

***REMARQUE :** Assurez-vous d'utiliser une lame neuve et bien affûtée.*

Nettoyage de la surface de cuisson en verre.

Marques de métal et égratignures

1. Prenez garde de ne pas glisser les chaudrons et casseroles sur votre surface de cuisson. Ils laisseront des marques de métal sur la surface.

   On peut enlever ces marques à l'aide de la crème nettoyante et d'une éponge à récurer et/ou d'un grattoir à lame.

2. Si les chaudrons à mince couche d'aluminium ou de cuivre chauffent à vide, le recouvrement peut laisser une décoloration noire sur la surface de cuisson.

   Afin d'éviter que la décoloration devienne permanente, vous devez l'enlever immédiatement avant d'utiliser la surface de cuisson de nouveau.

MISE EN GARDE : *Vérifiez bien le fond des casseroles pour vous assurer qu'il n'y a pas d'irrégularités qui égratigneraient la surface de cuisson.*

Joint de la surface de cuisson

Pour nettoyer le joint autour des extrémités du verre de la surface de cuisson, laissez-y un chiffon humide durant quelques minutes, puis essuyez à sec avec des nettoyants non abrasifs.

Surface en verre - potentiel de dommages permanents.

Nos études indiquent que si vous cuisez des aliments à forte teneur en sucre tels des gelées ou du fudge, et qu'un renversement se produit, des dommages permanants à la surface en verre peuvent survenir à moins que vous nettoyiez immédiatement le renversement.

Renversements de substances sucrées et plastique fondu

1. Éteignez tous les éléments. Enlevez les casseroles chaudes.

2. Portez une mitaine pour le four et :
   a. Utilisez le grattoir à lame pour déplacer la saleté vers une région froide de la surface de cuisson.

   b. Enlever le renversement à l'aide d'un essuie-tout.

3. Laissez la saleté résiduelle jusqu'à ce que la surface de cuisson ait refroidi.

4. N'utilisez par les éléments de surface tant que vous n'aurez pas enlevé complètement les résidus.

REMARQUE : *Si des picots ou indentations sont déjà présents dans la surface en verre, la surface de cuisson en verre devra être remplacée. Dans ce cas, vous devrez placer un appel de service.*

Avant d’appeler un réparateur...



Conseils de dépannage

Épargnez temps et argent! Consultez d’abord le tableau qui suit et vous n’aurez peut-être pas à appeler un réparateur.

Problème	Causes possibles	Que faire
Les éléments ne maintiennent pas une ébullition ou la cuisson n’est pas assez rapide	**Utilisation d’ustensiles de cuisson inadéquats.**	• Utilisez des casseroles à fond plat et de dimension appropriée.
Les éléments ne fonctionnent pas correctement	**Un fusible de votre résidence peut être grillé ou le disjoncteur s’est déclenché.**	• Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Les commandes de la surface de cuisson sont mal réglées.	• Vérifiez que la bonne commande soit réglée pour l’élément que vous utilisez
De petites égratignures (peuvent ressembler à des fentes) ou abrasions sur la surface des éléments rayonnants de la surface de cuisson en verre	**Méthode de nettoyage incorrecte.**	• Utilisez les procédures de nettoyage recommandées.
	Des ustensiles de cuisson dont le fond est rugueux sont utilisés ou des particules grossières (sel ou sable) se trouvent entre les ustensiles de cuisson et la surface de cuisson.	• Assurez-vous que le fond des ustensiles de cuisson et que les ustensiles de cuisson soient propres avant de les utiliser. Utilisez des ustensiles de cuisson dont le fond est lisse. On ne peut faire disparaître les petites égratignures, mais elles deviendront moins visibles grâce aux nettoyages répétés dans le temps.
	Les ustensiles de cuisson ont été glissés sur la surface de cuisson.	
Décoloration sur la surface de cuisson en verre	**Des ustensiles de cuisson qui ne conviennent pas sont utilisés.**	• On peut enlever les marques laissées par les casseroles en aluminium ou en cuivre ainsi que les dépôts minéraux laissés par l’eau ou les aliments avec la crème nettoyante.
Du plastique fondu sur la surface	**La surface de cuisson chaude est entrée en contact avec du plastique placé sur la surface de cuisson chaude.**	• Consultez les renseignements contenus dans la section Nettoyage de la surface de cuisson en verre.
Picots sur la surface de cuisson en verre	**Mélange chaud sucré renversé sur la surface de cuisson.**	• Appelez un technicien qualifié pour remplacement.
Les éléments s’allument et s’éteignent fréquemment	**Des ustensiles de cuisson qui ne conviennent pas sont utilisés.**	• Utilisez uniquement des ustensiles à fond plat pour réduire les cycles de marche/arrêt.

Notes